

(19)日本国特許庁 (JP)

(12) 公開特許公報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開平10-117667

(43)公開日 平成10年(1998)5月12日

(51)Int.Cl.<sup>6</sup>

A 21 B 3/13  
5/02

識別記号

F I

A 21 B 3/13  
5/02

審査請求 有 請求項の数2 OL (全4頁)

(21)出願番号 特願平8-282204

(22)出願日 平成8年(1996)10月24日

(71)出願人 000143189

株式会社幸和工業

大阪府大阪市東成区大今里南4丁目6番16  
号

(72)発明者 島岡 幸一

大阪府大阪市東成区大今里南4丁目6番16  
号

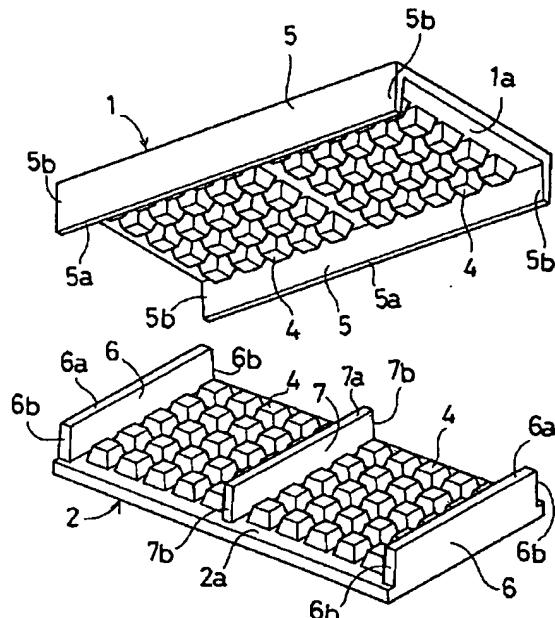
(74)代理人 弁理士 辻本 一義

(54)【発明の名称】菓子焼成型

(57)【要約】

【解決手段】重ね合わせ自在とした上型1と下型2の間に焼成空間3を形成して成るものとし、これら上下型1、2の内面にそれぞれ多数の凸体4、4を形成し、それら内面の周囲の四方向のうち向かい合う二方向にのみ側壁5、5または側壁6、6をそれぞれ形成し、上下型1、2を重ね合わせたときに、前記側壁5、5と側壁6、6の頂部5a、5a、6a、6aを、上下型1、2の互いに向かい合う内面1a、2aに接するようにすると共に、前記側壁5、5の両側部5b、5bと側壁6、6の両側部6b、6bを、互いに接するようにしている。

【効果】焼成した製品を取り出す場合などに発生する製品の断片、あるいは生地に添加するトッピングの残り屑などの掃除を容易に、しかも完全に行うことができるため、製品の品質を損なうことのないものとなった。



## 【特許請求の範囲】

【請求項1】重ね合わせ自在とした上型(1)と下型(2)の間に焼成空間(3)を形成して成る菓子焼成型であって、これら上下型(1、2)の内面にそれぞれ多数の凸体(4、4)を形成し、それら内面の周囲の四方向のうち向かい合う二方向にのみ側壁(5、5)または側壁(6、6)をそれぞれ形成し、上下型(1、2)を重ね合わせたときに、前記側壁(5、5)と側壁(6、6)の頂部(5a、5a、6a、6a)を、上下型(1、2)の互いに向かい合う内面(1a、2a)に接するようにすると共に、前記側壁(5、5)の両側部(5b、5b)と側壁(6、6)の両側部(6b、6b)を、互いに接するようにしたことを特徴とする菓子焼成型。

【請求項2】前記上型(1)と下型(2)の間に焼成空間(3)を、上型(1)または下型(2)の何れか一方で、側壁(5、5)または側壁(6、6)の間にこれらと平行に設けた区画壁(7)により、区画したものしたことを特徴とする請求項1記載の菓子焼成型。

## 【発明の詳細な説明】

## 【0001】

【発明の属する技術分野】この発明は、両面に多数の凹部が形成されたワッフル菓子等の菓子焼成型に関するものである。

## 【0002】

【従来の技術】従来、この種の菓子焼成型には、図5、6に示したように、重ね合わせ自在とし、周囲を側壁10、11で囲んでなる上下型12、13の内面にそれぞれ多数の凸体4を形成すると共に、上型12と下型13の間に密閉された焼成空間3を形成して成るもののが存在する。なお、これら上型12と下型13には、必要に応じて、前記焼成空間3を区画するための区画壁14を設けたものとしている。

【0003】ワッフル等の菓子は、あらかじめ発酵させた生地(図示せず)を塊として、前記上下型12、13の間に挟み込み、この生地を型のほぼ全面に広げると共に、前記側壁10、11の頂部10a、11aを互いに接することにより、前記焼成空間3を密閉して、焼成中に発生する蒸気を保持し、適時にその型を回転させることにより両面をムラなく焼成される。

## 【0004】

【発明が解決しようとする課題】一般的に、この種の菓子焼成型においては、ワッフル等の菓子を数多く焼成している間に、焼成した製品を取り出す場合などの取り扱いミスなどによって製品の破片が型の上に落ちたり、あるいはトッピングに使用する砂糖、ナツツなどが生地の上から焼成型上にこぼれることがある。そして、これらが残りかすとなって上下型12、13の四隅に溜まり、これら残りかすが型移動の振動などで焼成型の中央付近に移動し、後続して焼成する生地に付着して製品の品質

を損なうことが多々ある。

【0005】しかし、上記従来の菓子焼成型では、生地より発生する蒸気を保持しつつ焼成するため、上下型12、13とも側壁10、11で多数の凸体4の周囲を囲んだものとしているので、これらの型をブラシなどで掃除しても、側壁10、11で行き止まりになって逃げ場がなくってしまうので、前記残りかすを除去するのが非常に困難であるという課題を有していた。

【0006】そこで、この発明は、上記従来の菓子焼成型が有する課題を解決するものであり、型をブラシなどで掃除しても、残りかすが行き止まりになるようことがなく、残りかすの除去を非常に容易にした菓子焼成型を提供することを目的としてなされたものである。

## 【0007】

【課題を解決するための手段】そのため、この発明の菓子焼成型は、重ね合わせ自在とした上型1と下型2の間に焼成空間3を形成して成るものとし、これら上下型1、2の内面にそれぞれ多数の凸体4、4を形成し、それら内面の周囲の四方向のうち向かい合う二方向にのみ側壁5、5または側壁6、6をそれぞれ形成し、上下型1、2を重ね合わせたときに、前記側壁5、5と側壁6、6の頂部5a、5a、6a、6aを、上下型1、2の互いに向かい合う内面1a、2aに接するようにすると共に、前記側壁5、5の両側部5b、5bと側壁6、6の両側部6b、6bを、互いに接するようにしている。

【0008】そして、この発明の菓子焼成型は、上型1と下型2の間に焼成空間3を、上型1または下型2の何れか一方で、側壁5、5または側壁6、6の間にこれらと平行に設けた区画壁7により、区画したものとすることができる。

## 【0009】

【発明の実施の形態】以下、この発明の菓子焼成型の実施の形態を、図面に基づいて詳細に説明する。

【0010】この発明の菓子焼成型は、図1～3に見るよう、重ね合わせ自在とした上型1と下型2の間に密閉された焼成空間3を形成するようにしており、これら両型は必要に応じて型台(図示せず)に装着したものとしている。

【0011】前記上下型1、2は、それぞれの内面に多数の凸体4、4を形成しており、それら内面の周囲の四方向のうち向かい合う二方向にのみ側壁5、5または側壁6、6をそれぞれ形成したものとしている。そして、これら側壁5、5と側壁6、6の頂部5a、5a、6a、6aは、上下型1、2を重ね合わせたときに上下型1、2の互いに向かい合う内面1a、2aに接するようしている。さらに、前記側壁5、5の両側端部5b、5bと側壁6、6の両側端部6b、6bは、上下型1、2を重ね合わせたときに互いに接するようしている。

【0012】また、前記上型1と下型2の間に焼成空間

3は、必要に応じ、下型2の側壁6、6の間にこれらと平行に設けた区画壁7により区画することができる。この場合、この区画壁7の頂部7aの対応する上型1の内面には多数の凸体4が位置しないようにし、上下型1、2を重ね合わせたときに、区画壁7の頂部7aが上型1の内面1aに接するようしている。また、前記区画壁7の両側部7b、7bは、上型1の側壁5、5の内面に接するようにしている。なお、実施形態では、前記区画壁7は、下型2の側壁6、6の間に設けたものとしたが、上型1の側壁5、5の間に設けたものとしてもよいことはいうまでもない。

【0013】前記凸体4の形状は、実施形態に示したものでは、台形台としたが、半球、円錐、円錐台、角錐、角錐台などの各種の立体形状として実施することができる。

【0014】以上のように構成したこの発明の菓子焼成型は、図示していないが、例えば従来から公知の自動菓子焼成機に設置され、次のようにして使用される。

【0015】先ず、あらかじめ発酵させた生地(図示せず)を塊として、前記上下型1、2の間に挟み込み、この生地を型のほぼ全面に広げる。このとき、互いの側壁5、6の頂部5a、6aをそれぞれ向かい合う上下型1、2の内面1a、2aに接触させ、互いの側壁5、6の両側端部5b、6bをそれぞれ接触させることにより、焼成空間3を密閉して、焼成中に発生する蒸気を保持するようにしておく。そして、適時にその型を回転させるなどして生地の両面をムラなく焼成すると、図4に示したような両面に多数の凹部が形成されたワッフル等の菓子8を製造することができる。

【0016】この場合、この発明の菓子焼成型においては、ワッフル等の菓子を数多く焼成している間に、焼成した製品を取り出す場合などの取り扱いミスなどによって製品の破片が型の上に落ちたり、あるいはトッピングに使用する砂糖、ナツツなどが生地の上から焼成型上にこぼれるなどの理由で、これらが残りかすとなって上下型1、2に溜まつても、自動菓子焼成機に装備されている従来の焼成型掃除用の回転ブラシ等により、これらの上下型1、2の側壁5、6の方向に添って掃除すれば、

それぞれの側壁5、6の間の空間部から容易に、しかも完全に掃き出しができる。

#### 【0017】

【発明の効果】この発明の菓子焼型は、以上に述べたように構成しているので、焼成した製品を取り出す場合などに発生する製品の断片、あるいは生地に添加するトッピングの残り屑などの掃除を容易に、しかも完全に行うことができるため、製品の品質を損なうことのないものとなった。

#### 【図面の簡単な説明】

【図1】この発明の菓子焼型の上型と下型を示す斜視図である。

【図2】図1に示すこの発明の菓子焼型の長手方向の断面図である。

【図3】図1に示すこの発明の菓子焼型の幅方向の断面図である。

【図4】この発明の菓子焼型より製造される菓子の斜視図である。

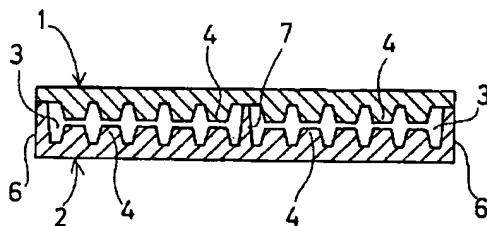
【図5】従来の菓子焼型の上型と下型を示す斜視図である。

【図6】図5に示す従来の菓子焼型の長手方向の断面図である。

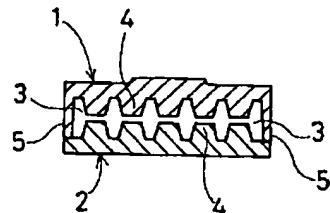
#### 【符号の説明】

- 1 上型
- 1a 内面
- 2 下型
- 2a 内面
- 3 焼成空間
- 4 凸体
- 5 側壁
- 5a 頂部
- 5b 側部
- 6 側壁
- 6a 頂部
- 6b 側部
- 7 区画壁
- 7a 頂部
- 7b 側部

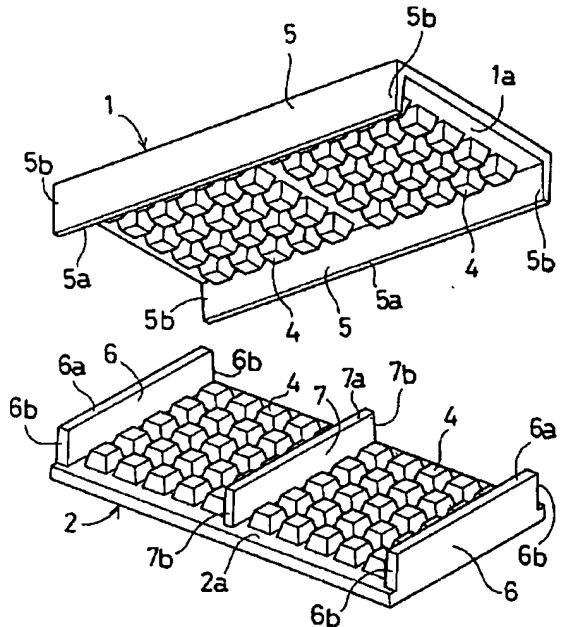
【図2】



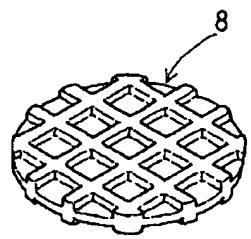
【図3】



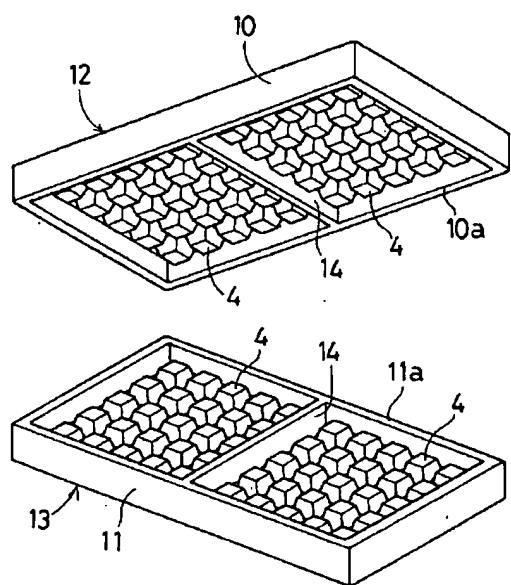
【図1】



【図4】



【図5】



【図6】

